



Specifica di Prodotto
GORGONZOLA DOP
100g e Cal. Esp. 12pz

Codice di vendita: 3543103
Rev.: 5
Ed.: 08/2007
Pag 1 di 2

Numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione e/o confezionamento: IT 01 47 CE

SPECIFICHE COMMERCIALI

Denominazione (Marchio): Gorgonzola DOP 100g e
Genere merceologico: Fettina di formaggio Gorgonzola DOP, calibrata
Codice Aziendale Prodotto: 3543103
Codice EAN prodotto: 8002004343109
Confezione e formato: (Consumer unit) Vaschetta neutra con film di chiusura. Dimensioni (HXLXP): 27mmX190mmX112mm
Peso consumer unit: 100 g e

PACK PRIMARIO		
	Materiale:	Peso per singola confezione:
Film:	BOPP 20µm + PE 60µm	1 g
Vaschetta:	PS bianco	9,8 g
Etichetta:	EAN peso/prezzo	
PACK SECONDARIO / INFORMAZIONI LOGISTICHE		
	Materiale:	Peso per unità di vendita:
Espositore:	B/TBSET/363	169 g
Etichetta:	EAN 128 carta Vellum Zebra	
Unità di vendita:	Dimensioni:	altezza: 195 mm; lunghezza: 332 mm; larghezza: 119 mm
	Unità prodotto contenute:	12
	Peso (esclusi gli imballi):	1,2 Kg
Specifiche di Pallettizzazione: (pallet completo allo stabilimento produttivo)	Dimensioni pallet (pedana compresa):	Altezza media: 1320 mm
		Peso medio: 213 Kg
	Tipo pallet:	EUROPALLET
	Unità di vendita per strato n°:	21
	Strati per pallet n°:	6
	Unità di vendita totali per pallet:	126
	Unità prodotto totali per pallet:	1512

Codice EAN imballo (EAN128 AI(01)): 08002004354020
Modalità di conservazione: in frigorifero a +1°C / +4°C
Shelf life minima residua garantita alla consegna: 45 giorni
Durata dopo l'apertura: 7 giorni*

*se correttamente chiuso e conservato in frigorifero

Redatto: Emiliano Coraglia, Andrea Cavalla il: 27/10/2014
Per parametri di prodotto/processo, approvato: Direttore Qualità - Stefano Bisotti il: 28/10/2014
Per parametri commerciali e logistici, approvato: Direttore Marketing e Strategie Commerciali - Claudio Testa il: 28/10/2014

Ogni eventuale informazione aggiuntiva alla presente scheda tecnica, dovrà essere concordata con la Biraghi S.p.A. e non ne costituisce parte integrante.
Questo documento è di proprietà Biraghi S.p.A.. è vietata qualsiasi forma di riproduzione, se non precedentemente autorizzata. Il presente documento se stampato e' documento non controllato.



Specifica di Prodotto
GORGONZOLA DOP
100g e Cal. Esp. 12pz

Codice di vendita: 3543103
Rev.: 5
Ed.: 08/2007
Pag 2 di 2

SPECIFICHE DI PRODOTTO

Elenco ingredienti: latte, sale, caglio.

Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto		Altri valori medi* di riferimento	
Energia	1332 kJ / 321 kcal	Umidità	51%
Grassi	27 g	Sostanza secca	49%
di cui acidi grassi saturi	18,9 g	Acqua libera	0,95
Carboidrati	0,6 g	Grasso sulla sostanza secca	55%
di cui zuccheri	0,1 g	pH	6,2
Fibre	0,0 g	Calcio**	1150 (144% RDA**)
Proteine	19 g	<i>*i valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante, del calcolo effettuato a partire dai valori medi</i>	
Sale	1,9 g	<i>**RDA=razione giornaliera raccomandata</i>	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Aspetto:** crosta ruvida, grigio e/o rosata, non edibile; pasta unita, sostenuta
- Colore:** bianco, con screziature intense dovute all'erborinatura
- Odore:** caratteristico del Gorgonzola DOP
- Sapore:** caratteristico del Gorgonzola DOP, gustoso e piccante

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Enterobacteriaceae (ufc/g):	Max 1000	E. coli (ufc/g): *	Max 1000
Muffe (ufc/g):	NA	B. cereus (ufc/g):	Max 100
Lieviti (ufc/g):	NA	Salmonella spp. (in 25 g):	ASSENTE
S. aureus (ufc/g):	Max 1000	L. monocytogenes (in 25 g): **	ASSENTE
Clostridi S.R. (ufc/g):	Max 10		

* da eseguirsi solo se le Enterobacteriaceae sono \geq 1000 ufc/g

** in fase di produzione

CROSTA SANIFICATA Brevetto TO2007A000822 Approvato MinSal ITA - DG Sanco EU

ALLERGENI - DIRETTIVA 2003/89/CE - ALLEGATO III bis

Ingredienti di cui all'articolo 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11

- | | |
|---|----------|
| 1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | Assente |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | Assente |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | Assente |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | Assente |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | Assente |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | Assente |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | Presente |
| 8. Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati | Assente |
| 9. Sedano e prodotti a base di sedano | Assente |
| 10. Senape e prodotti a base di senape | Assente |
| 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | Assente |
| 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | Assente |
| 13. Lupino e prodotti a base di lupino | Assente |
| 14. Molluschi e prodotti a base di mollusco | Assente |

OGM

In riferimento ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 (inerenti gli OGM), dichiariamo la conformità, del prodotto nel campo di applicazione dei regolamenti stessi.

Redatto: Emiliano Coraglia, Andrea Cavalla il: 27/10/2014

Per parametri di prodotto/processo, approvato: Direttore Qualità - Stefano Bisotti il: 28/10/2014

Per parametri commerciali e logistici, approvato: Direttore Marketing e Strategie Commerciali - Claudio Testa il: 28/10/2014

Ogni eventuale informazione aggiuntiva alla presente scheda tecnica, dovrà essere concordata con la Biraghi S.p.A. e non ne costituisce parte integrante.

Questo documento è di proprietà Biraghi S.p.A., è vietata qualsiasi forma di riproduzione, se non precedentemente autorizzata. Il presente documento se stampato è documento non controllato.